



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE STREET FINGER PASTRY**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : nouveaux petits gâteaux moderne en forme d'oblongue en revisitant des grands classiques de la pâtisserie française, différents parfums et textures avec des finitions et décors plus simplifiés.

### **Moyen pédagogique, technique et encadrement :**

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

**Public Concerné :** Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

**Pré requis :** Aucune connaissance et technique requise

### **Evaluation :**

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin de laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **CARAIBES**

Moelleux pistache, compotée d'ananas, mousseux caraïbes, ganache montée vanille chocolat blanc, glaçage miroir vert printemps, pâte sablée amande.

#### **KYOTO**

Dacquoise coco, crème brûlée yuzu, mousse au chocolat ivoire caramélisée, glaçage chocolat miroir lacté jaune.

#### **LA TARTE CHOCOLAT**

Pâte sablée chocolat, croustillant feuillantine, biscuit chocolat fondant, crémeux chocolat, glaçage chocolat.

#### **LA TARTE CITRON MERINGUEE**

Sablé fondant citron, pur moelleux amande, crème citron, meringue.

#### **LE FRAMBOISIER**

Pure moelleux amande, compotée de framboise, crème légère vanille, ganache montée vanille chocolat blanc, pré-glaçage ivoire.

#### **LE MONT BLANC**

Pâte sablée amande, pure moelleux amande, compotée de cassis, crème de marron, glaçage chocolat miroir blanc vanillé.

#### **MISS DIOR**

Biscuit Joconde pistache, compotée de fraise, mousse fraise, glaçage chocolat miroir rouge, ganache chocolat montée pistache.

#### **MONOÏ**

Dacquoise coco, crème brûlée mangue, diplomate noix de coco vanille, pré glaçage ivoire, nappage neutre.

### **Action de Formation**

- **Durée du stage** : 02 jours x 8 heures =16 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour

- **Lieu** : ECOLE BELLOUET-CONSEIL - 304-306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

Numéro de déclaration d'activité: 11753768575

- **TARIF** : 775.00 € H.T – 930.00 € TTC

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.